



Premium Schongarer KSC-660



KeMar
www.kemar.de

DE

Inhaltsverzeichnis: Seite

WICHTIG

Während der ersten Minuten anfänglichen Gebrauchs könnte Ihnen Rauch und/oder ein leichter Geruch auffallen. Das ist normal und sollte schnell vorbei sein.
Sobald das Gerät einige Male verwendet worden ist, wird dies nicht mehr auftreten.

EIGENSCHAFTEN

1. Spülmaschinenfester Glasdeckel
2. Nicht heiß werdende Griffe
3. Spülmaschinenfeste Druckguss-Aluminium-Einlage
4. Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
5. Temperaturkontrolle-Drehknopf
6. Über 6 Liter Fassungsvermögen



Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Schongarer bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu.
Der Kocher ist einfach zu bedienen und dank seines spülmaschinenfesten Innentopfes leicht zu reinigen.
Für einen leichten Einstieg finden Sie auf unserer Webseite Rezepte und nützliche Tipps.

Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.
Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

 Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

 Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

 Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren.

 Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Verwendungszweck



Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.
Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen.
Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.
3. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker und Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
4. Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn sich Geräte in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.
5. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
6. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparatur-werkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
7. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
8. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen.
    Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
12. Gehen Sie beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.ä.
14. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck.
    Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
17. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose ein.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30cm zu Wänden und anderen Möbeln ein
31. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.

2. Besondere Hinweise zum Netzkabel

A Das Netzkabel ist kurz, damit die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber verringert wird.

B Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.

C Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:

(1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.

(2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.

Warnung  

Stromschlagrisiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen!

Erdungsanschluss nicht entfernen!

Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!

3. Vor dem ersten Gebrauch  

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
GEFAHR FÜR KINDER – Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial.
Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel vor der ersten Benutzung.
Wischen Sie den Topf mit einem Tuch trocken.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!

4. Glasdeckel und Druckguss-Kochgeschirr

Die Bedienung ist sehr einfach. Machen Sie sich nachstehend mit dem Gerät vertraut.

VORSICHTSMASSNAHMEN UND INFORMATIONEN



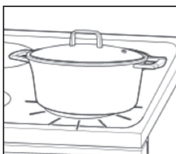
- Bitte behandeln Sie den Deckel und das Druckguss-Kochgeschirr vorsichtig, um deren lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- Setzen Sie den Deckel nicht plötzlich starken Temperaturschwankungen aus. Zum Beispiel sollten Sie den Deckel nicht in kaltes Wasser legen, wenn er heiß ist, und auch nicht auf eine feuchte Oberfläche.
- Vermeiden Sie es, den Deckel gegen einen Wasserhahn oder andere harte Oberflächen zu schlagen.
- Verwenden Sie den Deckel nicht, wenn er verwittert, gesprungen oder stark verkratzt ist.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme aus Stahlwolle.
- Das Druckguss-Kochgeschirr ist backofenfest. Der Deckel ist nicht backofenfest.
- Erhitzen Sie das Druckguss-Kochgeschirr niemals, wenn es leer ist.
- Legen Sie den Deckel oder das Druckguss-Kochgeschirr niemals in ein Mikrowellen- oder Toaster-Gerät.
- Legen Sie den Deckel niemals direkt auf einen Gasbrenner oder eine Kochplatte.
- Benutzen Sie den Deckel oder das Druckguss-Kochgeschirr niemals zusammen mit Bratgeräten.

DEN GLASDECKEL UND DAS DRUCKGUSS-KOCHGESCHIRR ENTFERNEN

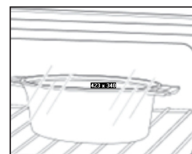
- Wenn Sie den Deckel entfernen, dann halten Sie das Gerät so, dass beim Öffnen der heiße Dampf in die andere Richtung entweicht, damit Sie nicht verbrannt werden.
- Die Griffe des Druckguss-Kochgeschirrs werden während des Kochvorgangs alle sehr warm.

Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie während des Kochvorgangs irgendeinen Teil des Schmortopfes berühren!

Der Deckel und das Druckguss-Kochgeschirr sind herdplattensicher. (Nicht für Induktion geeignet!)



Das Druckguss-Kochgeschirr ist backofenfest.



5. Wie man im Druckguss-Kochgeschirr etwas anbrät 

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:
Waschen Sie den Deckel und das Druckguss-Kochgeschirr in heißem Seifenwasser.
Spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie.

HINWEIS: Um Lebensmittel in das Druckguss-Kochgeschirr zu legen und wieder herauszunehmen, können Sie Metallbesteck verwenden.

1. Gießen Sie Öl in das Druckguss-Kochgeschirr.
2. Erhitzen Sie das Öl auf der Herdplatte bei mittlerer bis starker Hitze.

HINWEIS: Erhitzen Sie das Druckguss-Kochgeschirr nicht, wenn es leer ist, weil ansonsten die Herdplatte und/oder das Druckguss-Kochgeschirr beschädigt werden können.

- Legen Sie das Lebensmittel, das angebraten werden soll, in das Druckguss-Kochgeschirr.
- Wenn das Anbraten beendet ist, dann stellen Sie das Druckguss-Kochgeschirr bitte anderswo ab. Lesen Sie anschließend weiter in der Sektion „Wie man langsam kocht“.

BRÄUNEN/SAUTIEREN

- Zum Bräunen oder Sautieren auf Grundlage verschiedener Rezepte verwenden Sie die Druckguss-Einlage auf der Herdplatte wie eine Brat- oder Sautierpfanne.
  Bereiten Sie ein rasch sautiertes Pfannengericht zu, oder bräunen Sie Speisen im Druckguss-Geschirr, als ersten Schritt für viele geschmorte oder langsam zubereitete Lieblingsgerichte der Familie.

- Um Speisen erneut aufzuwärmen, wählen Sie die Einstellung „NIEDRIG“ und rühren dabei um, bis alles gleichmäßig durchgewärmt ist. Dann können Sie mit dem Temperaturregler auf „WARM“ umschalten, bis das Essen servierbereit ist.

Einstellung	Durchschnittliche Temperaturen
Low	90-97°C
High	98-102°C
Keep Warm	70-77°C

6. Wie man langsam kocht 

WARNUNG: Gefahr hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit.
Das Essen muss hinreichend erhitzt werden, um Bakterienwachstum zu verhindern, bevor die Einstellung „WARM“ gewählt wird. Die Einstellung „WARM“ sollte erst dann verwendet werden, wenn das Gericht zuvor vollständig gegart wurde. Mit der Einstellung „WARM“ sollten keine Speisen wieder aufgewärmt werden. Falls das Essen zunächst gekocht wurde und dann im Kühlschrank war, müssen Sie es zunächst mit der Einstellung „NIEDRIG“ oder „HOCH“ erhitzen und dann zu „WARM“ umschalten.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH: Waschen Sie den Deckel und das Druckguss-Kochgeschirr in heißem Seifenwasser. Spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie.

HINWEIS: Um Lebensmittel in das Druckguss-Kochgeschirr zu legen und wieder herauszunehmen, können Sie Metallbesteck verwenden.

1. Legen Sie die Lebensmittel in das Druckguss-Kochgeschirr.
2. Platzieren Sie den Deckel auf dem Druckguss-Kochgeschirr.

HINWEIS: Das Entlüftungsloch im Deckel hat keinen Einfluss auf die Kochzeit.

3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die von Ihnen zum Kochen gewünschte Stärke. Kochen Sie nicht mit der Einstellung „WARM“.

Langsames Kochen ist ideal für Speisen, die langes und langsames Garen benötigen, wie Suppen, Bratenfond, Eintöpfe und Hülsenfrüchte. Langsames Kochen ist ebenso ideal für härtere und weniger teure Fleischteile wie Schulterstücke sowie für Schmorbraten.

Die Einstellung “NIEDRIG” wird normalerweise für Rezepte verwendet, die eine längere Kochzeit erfordern. Wenn Sie später am Tag mit der Zubereitung eines Gerichts beginnen, dann sollten Sie die Einstellung „HOCH“ wählen, damit das Essen richtig gekocht wird. Die Einstellung „WARM“ sollten Sie erst nach dem vollständigen Kochen wählen.

Um Speisen wieder aufzuwärmen, können Sie die Einstellung „NIEDRIG“ verwenden und dann gut durchrühren, bis alles vollständig aufgewärmt ist. Anschließend stellen Sie den Temperaturregler auf „WARM“, bis das Essen servierfertig ist.

7. Nützliche Tipps

BRÄUNEN/SAUTIEREN

- Für gleichmäßiges Bräunen ist es wichtig, nicht zu viel in den Topf zu füllen. Die Speisen sollten beim Kochen gleichmäßig verteilt sein. Größere Portionen sollten falls nötig aufgeteilt und nacheinander gekocht werden.

- Wenn Sie Speisen vor dem langsamen Kochen zunächst bräunen oder sautieren, wird dabei manchmal viel Fett abgesondert. Um überschüssiges Fett zu entfernen, nehmen Sie bitte den Topf mit Topflappen vorsichtig vom Herd. Dann gießen Sie das Fett über eine Ecke des Topfes ab. Anschließend können Sie den Topf wieder auf den Herd stellen und den Kochvorgang fortsetzen.

- Wenn Sie Fleisch bräunen, können angebräunte Stückchen, die am Boden des Topfes verblieben sind, zum Würzen des Gerichts verwendet werden. Fügen Sie einfach etwas Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, oder Brühe) hinzu und kratzen Sie die angebräunten Stücke mit einem Holzlöffel vom Boden, ohne sie herauszunehmen. All dies können Sie anschließend einem Gericht oder einer Sauce hinzufügen.

- Speisen können mit der Einstellung „NIEDRIG“ wieder aufgewärmt werden. Geben Sie das vorgekochte Essen in den Kochtopf. Stellen Sie „NIEDRIG“ ein und rühren Sie um, bis alles gut durchgewärmt ist. Sobald das Essen köchelt, schalten Sie am Temperaturregler auf „WARM“ um und warten, bis das Essen servierfertig ist.

- Für dickere Speisen wie Schmorbraten kann es nötig sein, etwas Flüssigkeit in den Topf zu geben, bevor man sie wieder aufwärmt.

LANGSAMES KOCHEN

- Das Anbräunen von Speisen vor dem langsamen Kochen kann dem fertigen Gericht mehr Tiefe und Geschmack verleihen. Falls die Zeit aber knapp ist, dann überspringen Sie diesen Schritt und geben gleich alle Zutaten für das langsame Kochen in Ihren Topf. Die einzige Ausnahme ist Hackfleisch, das immer angebräunt werden sollte, bevor es langsam gekocht wird.

- Wenn Sie ein traditionelles Rezept für langsames Kochen abwandeln, um Anbräunen/Sautieren mit einzuschließen, dann muss eventuell die Flüssigkeitsmenge erhöht werden. Und zwar deswegen, weil der Kochvorgang dann bei einer höheren Temperatur beginnt, als dies normalerweise der Fall wäre. Angesichts der Vielzahl der möglichen Rezepte empfehlen wir eine Kontrolle bei halber Kochzeit.

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollte der Schmortopf mindestens zu einem Viertel gefüllt sein, aber nicht mehr als zu drei Vierteln.

- Um sicherzustellen, dass Wurzelgemüse wie Karotten und Kartoffeln richtig durchgekocht sind, sollten Sie nicht dicker als etwa 5 cm geschnitten werden. Das gilt vor allem für Gerichte, deren langsamer Kochvorgang weniger als 6 Stunden dauert.

- „Knusprig-zarte" Gemüse sollte erst 30 Minuten vor dem Ende der Kochzeit hinzugfügt werden, um zu starkes Kochen zu vermeiden. Bestimmte frische Kräuter wie gehackte Petersilie oder Schnittlauch sollten erst unmittelbar vor dem Servieren in die Speisen eingerührt werden.

- Das Abnehmen des Deckels während des langsamen Kochens lässt die Wärme entweichen, wodurch sich die Kochzeit verlängert.
  Für jedes Entfernen des Deckels sollten Sie 15 bis 20 Minuten Kochzeit hinzufügen.

- Eine Fett-Bürste kann verwendet werden, um das abgesonderte Fett von langsam kochenden Speisen zu entfernen, indem dieses oben einfach weggebürstet wird.
  Oder man stellt das Essen in den Kühlschrank, so dass das fest gewordene Fett dann leicht abgenommen und weggeworfen werden kann, bevor das Essen wieder aufgewärmt und serviert wird.

- Falls Sie die Menge des Fetts gegenüber der Angabe in einem Rezept reduzieren möcten, dann sollten Sie bei Fleisch das sichtbare Fett entfernen und bei Geflügel die Haut. Bei angebräunten Fleischstücken können Sie das Fett einfach abgießen.

- Viele langsam gekochte Speisen wie etwa Eintöpfe schmecken besser, wenn sie erst abgekühlt und in den Kühlschrank gestellt werden, und dann wieder erwärmt werden – es gibt die Redensart, dass Eintopf oder Chili am zweiten Tag immer besser ist.

- Falls Sie gefrorene Lebensmittel verwenden, dann sollten Sie diese vor dem langsamen Kochen vollständig auftauen.

- Die Zutaten für ein Rezept können bereits am Vorabend vorbereitet werden.
  Einzelne Zutaten können Sie falls nötig anbräunen und dann mit den übrigen Zutaten im Kochtopf zusammenfügen. Decken Sie das Ganze ab und stellen Sie es in den Kühlschrank. Wenn es Zeit zum Kochen ist, dann stellen Sie den Kochtopf in den kalten Schmortopf und fügen 30 Minuten zu der ursprünglich nötigen Kochzeit hinzu.

- Hülsenfrüchte sollten in den meisten Fällen über Nacht eingeweicht werden.
  Dann lässt man das Wasser ablaufen, spült sie, und lässt vor dem Kochen erneut das Wasser ablaufen. Fügen Sie beim Kochen kein Salz und nichts Säurehaltiges zu den Bohnen, da es sie davon abhalten würde, vollständig weich zu werden.

PASSEN SIE IHRE TRADITIONELLEN REZEPTE DEM SCHMORTOPF AN:

- Bei Rezepten, bei denen vor dem langsamen Kochen kein Bräunen/Sautieren nötig ist, sollten Sie die zum Kochen verwendete Flüssigkeit um mindestens 50 % reduzieren (mit der Ausnahme von Suppen). Denn hierbei verdunsten die Flüssigkeiten nicht wie beim traditionellen Kochen, so dass Sie am Ende häufig mehr Flüssigkeit haben als am Anfang.

- Milchprodukte (Milch, saure Sahne, einige Käsesorten) werden während des langsamen Kochens zerfallen und gerinnen. Ersetzen Sie diese durch Kondensmilch aus der Dose oder fettfreie Trockenmilch, oder fügen Sie die Milchprodukte erst 30 Minuten vor dem Ende der Kochzeit hinzu.

- Falls Ihr Rezept vorgekochte Nudeln oder Reis vorsieht, dann kochen Sie diese etwas weniger und fügen Sie sie ebenfalls erst 30 Minuten vor dem Ende der Kochzeit hinzu.

- Nudeln können am Ende des Rezepts für einen langsamen Kochprozess zubereitet werden. Stellen Sie das Gerät auf „Hoch“ und wenn die Flüssigkeit zu köcheln beginnt, dann fügen Sie die Nudeln hinzu.

8. Reinigung und Pflege

Alle herausnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest.

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts heraus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie niemals das ganze Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Um das Gehäuse und den Temperaturregler zu reinigen, reicht es, mit einem feuchten Tuch darüber zu wischen.
- Waschen Sie den Kochtopf und den Deckel mit warmem Seifenwasser und spülen Sie dann alles gründlich. Oder stellen Sie beide in das oberste Fach Ihres Geschirrspülers.
- Trocknen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch ab.
- Weitere Wartungsarbeiten sollten nur von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

HINWEIS: Falls Essensreste auf der Oberfläche des Kochtopfes festkleben oder festgebrannt sind, dann füllen Sie den Topf mit warmem Seifenwasser und lassen Sie dieses einweichen, bevor Sie den Topf reinigen.
Falls Scheuern nötig ist, dann verwenden Sie einen Reinigungsschwamm ohne Stahlwolle oder einen Flüssigreiniger mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.

AUFBEWAHRUNG

Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie diese aufbewahren. Lagern Sie das Gerät in seiner Schachtel oder an einem sauberen, trockenen Ort. Lagern Sie es niemals, während es noch heiß oder nass ist. Zur Aufbewahrung stellen Sie den Kochtopf in die Basis und legen den Deckel auf den Topf. Wickeln Sie das Gerät niemals eng, sondern immer nur lose mit einer Schnur ein.

SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KSC-660
Stromversorgung	230V 50 Hz
Leistungsaufnahme	350 W
Gewicht (ca.)	3,5kg
Zubehör	Netzkabel
Länge des Netzkabels	Ca. 0,95m

9. Kundendienst

Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist **NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN** vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie.
Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Prodkt erworben haben.
Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.de. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Abteilung
Rohlfsstr. 5
D-81929 München / Deutschland
Telefon: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiederhergestellt werden können.
Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center.

In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Verkäufergarantie - Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

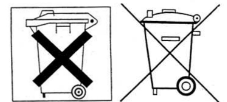
unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung. Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz.

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt.
Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über.
Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.



3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defektinnerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen ein freigemachtes Versandetikett als PDF-Datei per E-Mail übersenden können.
Das defekte Gerät schicken Sie unter Verwendung dieses Versandetiketts und unter Beifügung der untenstehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs portofrei an die genannte Serviceadresse.
Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:

- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
- eigenmächtige Reparaturversuche
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung.
Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

GARANTIEKARTE

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst.
Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie sie gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät sowie unter Beifügung des originalen Kaufbelegs an folgende Serviceadresse:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum:________________________ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung

Name:____

Straße:____ PLZ/Ort____________________

Telefon:__________________________________ Fax:____________________________

Datum:_____________________ Unterschrift:__________________________________

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten.
Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

EN

Table of Contents: Page

IMPORTANT

During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

FEATURES

1. Dishwasher-Safe Glass Lid
2. Cool-Touch Handles
3. Dishwasher-Safe Die-Cast Aluminum Insert
4. Brushed Stainless Steel Housing
5. Temperature Control Knob.
6. 6-Quart Capacity



Dear Customer,

Your new slow cooker helps you prepare delicious meals. The cooker is easy to handle and simple to clean, due to its dishwater-safe inner pot.

On our website, you will find recipes and useful tips for an easy introduction to cooking.

This item has integrated safety devices. You should nevertheless read the safety instructions carefully and only use the item as described in this manual, in order to avoid incidental injuries or damages.

Keep this manual for further use. In case the item is passed on, this manual has to be passed on as well.

 This sign warns you of the risk of injuries.

 This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.

 This signs warns you of the risk of burns or scalding.

 This sign marks additional information.

1. Safety Instructions

Intended Use



It is exclusively designed for the private household and it is not intended for commercial purposes.
The manufacturer does not accept any liability in the case of improper use caused by failure to observe this instruction manual.
In order to avoid hazards, only customer service is authorized to carry out repairs at the item.

The important precautions described within this section must be followed carefully to prevent the possibiliy of fire, electrical shock, personal injuries and/or property damage:



1. Read all instructions.
2. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning.
   Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. To protect against risk of electrical shock, do not force any foreign objects, such as pins and wires, into any openings.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces

11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not clean the appliance with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the switch to its „OFF“ position then remove the plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.
16. Use only the appropriate Volt AC electrical current.
17. Always keep the power supply plug clean.
18. Plug the appliance into a single electrical outlet only.
19. Make sure that the power supply plug is firmly inserted all the way into the electrical outlet.
20. Do not attempt to plug in or unplug with wet hands.
21. Do not touch the steam vent.
22. Do not handle the power supply cord in a rough manner
23. Grasp only the plug when unplugging the power supply cord.
24. Do not shake the appliance by the handle.
25. Do not touch the metal part on the inside of the lid or inner lid during or immediately after operation.
26. Do no operate the appliance near flames or wet areas.
27. Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to head.
28. Do not touch the Lid Release button while carrying the appliance.
29. Do not use any Inner Pot other than provided.
30. Do not place the appliance near walls or furniture (within 12“/30cm).
31. Do not place the appliance in the locations where hot cooking oil may splash onto the appliance or where the appliance is exposed to direct sunlight.
32. Do not place a cloth or towels over the appliance during operation.
33. Remove all foreign substances before using appliances.

2. Special Cord Set Instructions

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entagled in or tripping over a longer cord.

B Extension cords are available and may be uses if care is exercised in their use.

C If extension cord is used:

(1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

(2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Warning  

Risk of electric shock.

Only use grounded outlets.

Do not remove the grounding connection.

Do not use any adapters.

Do not use any extension cables.

Failure to observe these instructions may result in lethal injuries, fire or electric shock.

3. Before first use  

Remove the unit from packaging. HAZARD FOR CHILDREN – risk of death due to choking/swallowing of packaging. Keep packaging away from children. Dispose of it immediately.

Disconnect the power plug from the socket.

Clean the container with hot water and a bit of detergent prior to first use.
Wipe the pot dry with a cloth.

Do not immerse electrical components under water!

4. Glass lid and the Die-Cast Cookware

PRECAUTIONS AND INFORMATION



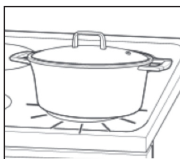
- Please handle lid and die-cast cookware carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes to the lid. For example, do not place a hot lid into cold water or onto a wet surface.
- Avoid hitting lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The die-cast cookware is ovenproof. The lid is not ovenproof.
- Never heat die-cast cookware when empty.
- Never place lid or die-cast cookware in microwave oven or toaster oven.
- Never place lid directly on a burner or stovetop.
- Never use lid or die-cast cookware under a broiler.

REMOVING GLASS LID AND DIE-CAST COOKWARE

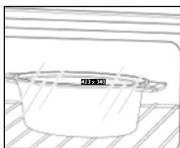
- When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.
- The die-cast cookware handles all become very warm during cooking.

Always use oven mitts when handling ANY part of the slow cooker during cooking!

Lid and die-cast cookware are stovetop safe.
(not suitable for induction)



Die-cast cookware is oven safe.





BEFORE FIRST USE:
Wash lid and die-cast cookware in hot, soapy water. Rinse and dry.

NOTE: You may use metal utensils when placing food in and removing food from die-cast cookware.

1. Add oil to die-cast cookware.
2. Heat oil on stovetop over medium to high hea

NOTICE: Do not heat die-cast cookware when empty since cooking surface and/or die-cast cookware may be damaged.

- Place food to be seared into die-cast cookware.
- When finished searing, carefully place die-cast cookware in base.
  Proceed to ”How to Slow Cook” section.

BROWN/SAUTÉ

- To brown or sauté use the die-cast insert as you would a skillet or sauté pan on the stovetop for a variety of recipes. Prepare a quickly sautéed skillet dish, or brown food right in the die-cast pot as the first step in many braised or slow-cooked family favorites.

- To reheat foods, use the ”LOW” setting and stir until all ingredients are warmed through. Then switch to ”WARM” setting on the temperature control knob until ready to serve.

setting	average temperatures
Low	90-97°C
High	98-102°C
Keep Warm	70-77°C

6. How to slow cook 

WARNING: Food Safety Hazard
Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using ”WARM” setting. The ”WARM” setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on ”WARM” setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on ”LOW” or ”HIGH” setting and then switch to ”WARM”.

BEFORE FIRST USE: Wash lid and die-cast cookware in hot, soapy water. Rinse and dry.

NOTE: You may use metal utensils when placing food in and removing food from die-cast cookware.

1. Add food to die-cast cookware.
2. Place lid on the die-cast cookware.

NOTE: Lid vent hole will not affect cooking time.

3. Insert the plug into the wall outlet.
4. Turn the temperature control knob to desired heat setting to cook.
   Do not cook on the ”WARM” setting

Slow cooking is perfect for foods that require long, slow simmering, such as soups, stocks, stews, and dried beans. Slow cooking is also ideal for tougher and less expensive cuts of meat like shoulder and pot roast.

The ”LOW” setting is usually used for recipes that cook longer.
When starting a dish later in the day, select the ”HIGH” setting to ensure that food is cooked.
Select ”WARM” when the food is fully cooked.

To reheat foods, use the ”LOW” setting and stir until all ingredients are warmed through. Then switch to ”WARM” setting on the temperature knob until ready to serve.

7. Helpful Tips

BROWN/SAUTÉ

- For even browning, it is important not to crowd the pot. Foods should be cooked in an even layer. Cook larger portions in batches when necessary.

- When browning and sautéing foods before slow cooking, some items may produce a lot of grease. To remove excess, use pot holders to carefully remove the pot from the base; pour off the grease from the edge of the pot.
  Return the cooking pot to the base and finish cooking.

- When browning meats, browned bits left in the bottom of the pot can be used to flavor the dish. Simply add a small amount of liquid (like water, wine or broth) to the pan and scrape up the browned bits with a wooden spoon – leave in pot.
  Incorporate into the dish or sauce.

- Foods can be reheated with the ”LOW” setting. Put precooked food into the cooking pot. Set on ”LOW” and stir until all ingredients are warmed through. Once food is simmering, switch to ”WARM” on the temperature control knob until ready to serve.

- For thicker dishes like stews, a small amount of liquid may need to be added to the pot when reheating.

SLOW COOKING

- Browning foods before slow cooking can add more depth and flavor to the finished dish. If time is short skip this step and add all ingredients to your cooking pot to slow cook. The only exception is ground meats, which should always be browned before slow cooking.

- When converting a traditional slow cook recipe to include Brown/Sauté, the liquid amount may need to be increased. This is because cooking starts at a higher temperature than it would in a traditional slow cooker.
  Recipes vary but we recommend checking the recipe halfway through cooking time.

- For best results, fill slow cooker at least one-quarter full but not more than three-quarters full.

- To ensure that root vegetables such as carrots and potatoes are cooked through, cut them no larger than 2 inches. This is most important for dishes that slow cook fewer than 6 hours.

- ”Crisp-tender” vegetables should be added during the last 30 minutes of cooking time to prevent overcooking. Some fresh herbs such as chopped parsley or chives should be stirred into dishes just before serving.

- Removing the lid when slow cooking lets heat escape, requiring extra cooking time. Each time the lid is removed, add about 15 to 20 minutes of cooking time.

- A fat mop can be used to remove separated fat from slow-cooked food by brushing it over the top. Alternatively, the food may be refrigerated and the congealed fat can then be lifted off and discarded before reheating and serving.

- Should you want to decrease the amount of fat in recipes, remove as much of the visible fat as possible from meats and skin from poultry, than drain any fat from browned meats.

- Many slow-cooked foods such as stews benefit from cooling and refrigerating, then reheating – as the saying goes, stew or chili is always better the second day.

- If using frozen foods, thaw completely before slow cooking.

- Recipes can be assembled the night before cooking. Brown ingredients if necessary and then combine with remaining ingredients in cooking pot. Cover and refrigerate. When ready to cook, place the cooking pot in the cold slow cooker and add 30 minutes to your projected cooking time.

- In most cases, dried beans should be soaked overnight, drained, rinsed, and drained again before cooking. Do not add salt or any acid to beans when cooking, as it will prevent them from softening completely.

ADAPT YOUR TRADITIONAL RECIPES TO SLOW COOK:

- For recipes that do not require the Brown/Sauté function before slow cooking, reduce the cooking liquid by at least 50% (soups are the exception).
  Liquids do not evaporate as they do in traditional cooking, and most often you will end up with much more liquid than you began with.

- Dairy products (milk, sour cream, some cheeses) will break down and curdle during slow cooking. Substitute canned evaporated milk, nonfat dry milk, or add dairy products during the last 30 minutes of cooking.

- If your recipe calls for precooked pasta or rice, undercook it and add to the pot in the last 30 minutes of slow cooking.

- Pasta can be cooked at the end of a slow cooking recipe. Switch unit to ”High” and when liquid comes to a simmer add pasta.

8. Cleaning and maintenance

All removable parts are dishwasher safe.

- Unplug unit and allow it to cool completely before cleaning.
- Never immerse unit in water or other liquids.
- To clean the housing and temperature control knob, simply wipe with a clean damp cloth.
- Wash cooking pot and lid with warm soapy water and rinse thoroughly.
  Or, clean in top rack of dishwasher.
- Dry all parts after every use.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

NOTE: If food residue sticks or burns onto cooking pot surface, fill pot with warm soapy water and allow to soak before cleaning. If scouring is necessary, use a nonabrasive cleanser or liquid detergent with a nylon pad or brush.

TO STORE

Be sure all parts are clean and dry before storing. Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. To store, place cooking pot inside the base and the lid over the pot. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

SPECIFICATIONS

Model No.	KSC-660
Power Source	230V 50Hz
Power Consuption (Cooking)	350W
Weight (Approx.)	3,5kg
Accessories	Power Cord
Cord Lenght	Approx. 0,95m

9. SERVICE

This model in the KeMar range of Product is recommended for DOMESTIC USE ONLY.
Its use in a commercial capacity will render this guarantee inoperative.
To obtain service, you are advised to contact either the dealer from whom the product was purchased. Should this not be possible, please find your nearest dealer agent on internet at www.kemar.de and follow the link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Department
Rohlfsstr.5
D-81929 Munich / Germany

Telephone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

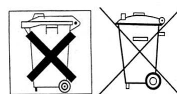
Your KeMar product is designed and manufactured with high quality materials and components which ca be recycled and reused.
This symbol means that electrical and electronic equipment,
at their end-of-life, should be disposed of separately from your household waste.
Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recyling centre.
In the European Union there are separate collection systems for used electrical and electronic products. Please help us to conserve the environment we live in!

CAUTION - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Seller‘s Guarantee - Terms of Guarantee

Dear customer,

Our products are subject to strict quality control.
If, however, a product purchased from us does not function properly, we deeply regret this and ask you to contact Customer Service given below. We will be happy to help you by phone via the service hotline mentioned above.
In addition to the legal warranty, we grant a guarantee on all multi-functional cookers/ rice cookers purchased from us, according to the provisions mentioned below



This represents no limitation of your legal rights.

1) The guarantee period is one year from date of purchase. The guarantee is valid within the European Union and Switzerland.

2) During the guarantee period, devices showing defects due to material or manufacturing defaults will be repaired or replaced at our choice.
Exchanged devices or parts of devices shall become our property. Neither shall guarantee services prolong the guarantee period nor put a new guarantee into effect.

3) Guarantee claims have to be asserted immediately after becoming aware of the defect, within the guarantee period.

4) In order to assert claims under the guarantee, the following steps are necessary:
Please contact Customer Service by email, fax or phone, so that we can email you a franked shipping label in a pdf file. Use this shipping label to send the faulty device, free of postage, to the given service address, enclosing the guarantee card below as well as your original proof of purchase. If the defect is covered by our guarantee services, you will receive back a repaired or a new device. The return shipment costs will be paid by us.

5) Claims under the guarantee are excluded in cases of damage due to:

- Abusive or incorrect use
- Environmental exposure (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to follow the safety precautions applicable to the device
- Failure to follow the instruction manual
- Use of force (e. g. strike, kick, drop)
- Interference by a service address not authorized by us
- Arbitrary attempts at repair
- Shipment in packaging which is not transport-proof

6) We also offer you to repair defects or damages to the device, which are not (or no longer) covered by the guarantee, against reimbursement of costs. Please contact Customer Support for an individual offer.
In this case, shipping costs are at your charge.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
Email: service@kemar.de

GUARANTEE CARD

In the case of a guarantee claim, please contact Customer Service mentioned here. Detach this card, complete it clearly and legibly and send it back, together with the faulty device and the original proof of purchase, to the following service address:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
Email: service@kemar.de

Device/ Item Name:

Date of Purchase:________________________ (Proof of Purchase included)

Description of the defect:

Name:____

Street:____ Postal Code/ Place__________

Phone:__________________________________ Fax:____________________________

Date:_____________________ Signature:____________________________________

KeMar GmbH accepts no liability for incidental or consequential damages.
Technical data are subject to change without notice.

FR

Table des matières: Page

IMPORTANT

Lors de la première utilisation, durant quelques minutes, il se peut que vous remarquiez de la fumée et/ou une légère odeur. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Après quelques utilisations de l'appareil, ceci ne se reproduira pas.

CARACTÉRISTIQUES

1 Couvercle en verre lavable au lave-vaisselle
2 Anses froides au toucher
3 Insert en fonte d'aluminium lavable au lave-vaisselle
4 Cuve en acier inoxydable brossé
5 Bouton de réglage de la température
6 Capacité de 6 litres



Cher Client,

Votre nouveau mijoteuse vous aide à préparer de délicieux repas. La cuisinière est facile à manipuler et simple à nettoyer, en raison de son pot intérieur de vaisselle de sécurité.

Sur notre site, vous trouverez des recettes et des conseils utiles permettant une introduction facile.

Le cuiseur intègre des dispositifs de sécurité. Vous devez néanmoins lire attentivement les instructions de sécurité et utiliser le cuiseur uniquement comme décrit dans le manuel afin d'éviter des blessures ou des dommages accidentels.

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si le produit est transmis à quelqu'un d'autre, le présent manuel doit l'être également.

 Ce signe vous avertit d'un risque de blessures.

 Ce signe vous avertit d'un risque de blessures d'origine électrique.

 Ce signe vous avertit d'un risque de brûlures.

 Ce signe indique des informations complémentaires.

1. Points importants de Securite

Utilisation Prévue



L’appareil est exclusivement destiné pour un usage familial et n’est pas prévu pour un usage professionnel.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d’une utilisation inadaptée due au non-respect du présent manuel.
Pour éviter les risques, seul le service client est autorisé à réparer l’appareil.

Les précaution importantes décrites dans cette section doivent être suivies avec précaution pour éviter tout risque d´incendie, d´électrocution, de blessures sur personne et/ou d`endommager l´appareil:



1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les sur CHAUDES. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter le risque d´incendie, d´électrocution et ou de blessures, ne pas immerger le cordon, les prises ou les appareils dans l´eau ou autre liquide.
4. Une supervision proche est nécessaire lorsqu´un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débrancher l´appareil de la prise murale lorsqu´il n´est pas utilisé ou pour le nettoyer. Le laisser refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne jamais faire fonctionner un appareil avec un cordon endommagé ni le brancher lorsqu´il est en panne ou a été endommagé de quelconque manière. Pour toute vérification, réparation ou réglage, porter l´appareil à un service après-vente autorisé.
7. Pour éviter tout risque d´électrocution, ne pas insérer d´objets étrangers, tel que des princes ou des fils, dans les fentes.
8. L´utilisation d´accessoires non recommandés par le fabriquant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l´extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d´une table ou d´un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.

11. Ne pas placer l´appareil sur ou à proximité du feu d´une gazinière à gaz ou électrique chaude.
12. Il faut faire très attention en déplaçant un récipient contenant de l´huile chaude ou tout autre liquide.
13. Ne pas nettoyer l´appareil avec des produits de nettoyage, des grattoirs métalliques ou tout autre matériau abrasif.
14. Brancher d´abord la fiche à l´appareil, ensuite à la prise murale. Pour débrancher, tourner l´interrupteur sur la position << off >>, puis retirer la fiche de la prise murale.
15. Ne pas utiliser l´appareil pour un autre usage qu´auquel il est destiné.
    Cet appareil est conçu pour l´utilisation domestique uniquement.
16. Utiliser uniquement le voltage CA approprié.
17. Garder la fiche électrique toujours propre.
18. Brancher l´appareil sur une prise électrique unique.
19. Faire très attention à ce que la fiche électrique soit bien branchée dans la prise murale.
20. Ne pas brancher ni débrancher la prise avec les mains mouillées.
21. Ne pas toucher l´évent à vapeur.
22. Ne pas manipuler brutalement le cordon d´alimentation.
23. Débrancher en tirant par la fiche et non par le cordon.
24. Ne pas secouer l´appareil par la poignée.
25. Ne pas toucher la partie métallique à l´intérieur du couvercle ou le couvercle intérieur pendant ou juste après l´utilisation.
26. Ne pas utiliser l´appareil à proximité de flammes ou d´endroits mouillées.
27. Ne pas utiliser l´appareil sur une surface instable ou toute autre surface non résistante à la chaleur.
28. Ne pas toucher le bouton d´ouverture lors du transport de l´appareil.
29. Ne pas utiliser de récipient intérieur autre que celui fourni.
30. Ne pas placer l´appareil à proximité des murs ou des meubles (à 12“/30cm).
31. Ne pas placer l´appareil dans un endroit où il est exposé aux éclats d´huile de friture ou aux rayons directs du soleil.
32. Ne pas couvrir l´appareil avec un torchon ou une serviette pendant l´utilisation.
33. Retirer tout objet étranger avant d´utiliser l´appareil.

2. Instructions sur le set de cordon spécial

A Un cordon d´alimentation court est fourni pour réduire les risques d´enchevêtrement et de trébucher dedans comme avec un cordon long.

B Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution.

C Si la rallonge est utilisée :

(1) La puissance nominale marquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de l´appareil.

(2) La rallonge ne doit pas passer ou être placée au dessus du four et être à portée des enfants où ils peuvent la tirer ou trébucher dessus.

Avertissement




Risque de décharge électrique.

Utiliser uniquement des prises de terre.

Ne pas enlever la prise de terre.

Ne pas utiliser d’adaptateurs.

Ne pas utiliser de rallonges.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures mortelles, un incendie ou un choc électrique.

3. Avant la première utilisation




Sortez l’appareil de son emballage. DANGER POUR LES ENFANTS – risque de mort due à l’étouffement / l’ingestion. Tenir l’emballage hors de la portée des enfants.
Jetez-le immédiatement.

Débranchez le connecteur de la prise.

Nettoyez le récipient avec de l’eau chaude et une petite quantité de détergent avant la première utilisation. Essuyez le compartiment intérieur avec un chiffon sec.

Ne pas immerger les composants électriques !

4. Couvercle en verre es récipient en fonte

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI ET INFORMATION



- Veuillez manipuler le couvercle et le récipient en fonte avec précaution pour garantir leur durée de vie.
- Ne soumettez pas le couvercle à des variations de température brutales et extrêmes. Par exemple, ne plongez pas un couvercle brûlant dans l'eau froide et ne le placez pas sur une surface humide.
- Évitez de heurter le couvercle contre un robinet ou d'autres surfaces dures similaires.
- N'employez pas le couvercle si celui-ci est ébréché, fendu ou sévèrement rayé.
- N'employez pas de détergents abrasifs ou des tampons récurants métalliques.
- Le récipient en fonte peut être utilisé au four, pas le couvercle.
- Ne faites jamais chauffer le récipient en fonte lorsque celui-ci est vide.
- Ne placez jamais le couvercle ou le récipient en fonte au four à micro-ondes ou dans un grille-pain.
- Ne placez jamais le couvercle directement sur un réchaud ou une cuisinière.
- N'utilisez jamais le couvercle ou le récipient en fonte sous un grill.

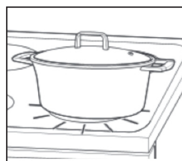
RETIRER LE COUVERCLE EN VERRE ET LE RÉCIPIENT EN FONTE

- Lorsque vous retirez le couvercle, inclinez-le de sorte que l'ouverture se trouve du côté opposé où vous vous tenez, afin de ne pas vous brûler avec la vapeur.

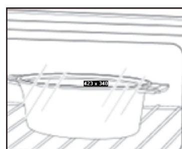
- Les anses du récipient en fonte sont très chaudes lors de la cuisson.

Employez toujours des maniques lorsque vous manipulez TOUT élément de la mijoteuse lors de la cuisson!

Le couvercle et le récipient en fonte peuvent être employés sur une cuisinière.
(ne convient pas pous l'induction)



Le récipient en fonte peut être employé au four.



5. Saisir dans le récipient en fonte 

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:
Nettoyez le couvercle et le récipient en fonte à l'eau savonneuse très chaude.
Rincez et séchez.

NOTE : Vous pouvez employer des ustensiles métalliques lorsque vous placez la nourriture dans le récipient en fonte ou lorsque vous l'en retirez.

1. Versez de l'huile dans le récipient en fonte.
2. Faites chauffer l'huile sur une cuisinière à feu moyen ou vif.

AVERTISSEMENT : Ne faites pas chauffer le récipient en fonte lorsque celui-ci est vide, car la surface de cuisson et/ou le récipient en fonte peuvent être endommagés.

- Placez la nourriture à saisir dans le récipient en fonte.
- Lorsque la saisie est terminée, placez le récipient en fonte sur le socle avec précaution. Passez ensuite à la section « Faire mijoter ».

FAIRE REVENIR/SAUTER

- Pour faire revenir ou sauter, employez l'insert en fonte sur une cuisinière, à la manière d'une poêle à frire ou d'une sauteuse, pour toutes sortes de recettes.
  Préparez une poêlée brièvement sautée ou des mets directement revenus dans le récipient en fonte, comme première étape de nombreux plats familiaux braisés ou mijotés.

- Pour réchauffer les plats, employez la position « DOUX » et remuez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient complètement réchauffés. Placez ensuite le bouton de réglage de la température sur « MAINTIEN AU CHAUD » jusqu'au moment de servir.

réglage	moyenne températures
Low	90-97°C
High	98-102°C
Keep Warm	70-77°C

6. Faire mijoter 

ATTENTION : Danger d'intoxication alimentaire
Les plats doivent être assez chauds pour prévenir toute prolifération bactériologique, avant l'emploi de la position « MAINTIEN AU CHAUD ». La position « MAINTIEN AU CHAUD » ne doit être employée qu'après la cuisson complète d'un plat. Ne réchauffez pas la nourriture sur la position « MAINTIEN AU CHAUD ». Si la nourriture a été cuite puis réfrigérée, réchauffez-la sur les positions « DOUX » ou « VIF », puis basculez sur « MAINTIEN AU CHAUD ».
Pour davantage d'informations, connectez-vous sur :

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION: Nettoyez le couvercle et le récipient en fonte à l'eau savonneuse très chaude. Rincez et séchez.

NOTE : Vous pouvez employer des ustensiles métalliques lorsque vous placez la nourriture dans le récipient en fonte ou lorsque vous l'en retirez.

1. Placez la nourriture dans le récipient en fonte.
2. Placez le couvercle sur le récipient en fonte.

NOTE : L'orifice d'évacuation du couvercle n'affecte pas la durée de cuisson.

3. Branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.
4. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position de cuisson désirée.
   Ne cuisez pas en position « MAINTIEN AU CHAUD ».

Le mijotage convient parfaitement aux plats qui nécessitent d'être longuement mitonnés, comme les soupes, les bouillons, les ragoûts et les haricots secs. Le mijotage est également idéal pour les les bas morceaux plus fermes comme l'épaule ou la viande à braiser.

La position « DOUX » est habituellement utilisée pour les recettes qui nécessitent un long temps de cuisson. Lorsque vous commencez à cuisiner à une heure avancée, sélectionnez la position « VIF » pour garantir la cuisson des aliments. Sélectionnez « MAINTIEN AU CHAUD » lorsque la nourriture est complètement cuite.

Pour réchauffer les plats, employez la position « DOUX » et remuez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient complètement réchauffés. Placez ensuite le bouton de réglage de la température sur « MAINTIEN AU CHAUD » jusqu'au moment de servir.

7. Conseils pratiques

FAIRE REVENIR/SAUTER

- Pour faire revenir de façon homogène, il est important de ne pas trop remplir la casserole. Les aliments à cuire doivent de préférence être d'épaisseur régulière. Au besoin, divisez les quantités plus importantes en plusieurs portions.

- Lorsque vous faites revenir ou sauter les aliments avant de les faire mijoter, certaines pièces peuvent rendre beaucoup de gras. Pour retirer l'excédent, soulevez avec pre-caution la casserole du socle en la tenant par les anses et versez-le hors de la casserole. Replacez la casserole sur son socle et terminez la cuisson.

- Lorsque vous faites revenir de la viande, les particules restées au fond de la casserole peuvent être utilisées pour aromatiser votre plat. Versez simplement une petite qua-tité de liquide (comme de l'eau, du vin ou du bouillon) dans la poêle et décollez les par-ticules à l'aide d'une cuillère en bois, puis laissez reposer. Incorporez au plat ou à la sauce.

- Les aliments peuvent être réchauffés sur la position « DOUX ». Placez la nourriture précuite dans la casserole. Réglez sur la position « DOUX » et remuez jusqu'à ce que les aliments soient complètement réchauffés. Une fois que la nourriture mijote, placez le bouton de réglage de la température sur la position « MAINTIEN AU CHAUD » jusqu'au moment de servir.

- Pour les plats de consistance épaisse comme les ragoûts, il est parfois nécessaire d'ajouter une petite quantité de liquide lors du réchauffage.

MIJOTAGE

- Faire revenir les aliments avant mijotage peut intensifier les saveurs d'un plat, une fois terminé. Si vous manquez de temps, passez cette étape et placez tous vos ingrédients à mijoter dans une casserole. Seules les viandes hachées font exception, car on doit de préférence les faire revenir avant de les faire mijoter.

- Lorsque vous modifiez une recette traditionnellement mijotée pour y inclure des éléments que vous avez fait revenir/sauter, il peut être nécessaire d'augmenter la quantité de liquide. Ceci est dû au fait que la cuisson débute à une température plus élevée que dans une mijoteuse traditionnelle. Les recettes peuvent varier, mais nous recommandons de contrôler le plat à mi-cuisson.

- Pour de meilleurs résultats, remplissez votre mijoteuse au moins au quart, mais pas à plus des trois-quarts.

- Pour garantir une cuisson parfaite des tubercules comme les carottes et les pommes de terre, découpez-les en morceaux n'excédant pas 5 centimètres. Ceci est très impor tant pour les plats qui mijotent moins de 6 heures.

- Les légumes tendres et croquants doivent de préférence être ajoutés lors des 30 dernières minutes de cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
  Certaines herbes comme le persil haché ou la ciboulette doivent de préférence être incorporés au plat au moment de servir.

- Retirer le couvercle lors du mijotage laisse s'échapper la chaleur et allonge le temps de cuisson. Chaque fois que le couvercle est retiré, ajoutez 15 à 20 minutes de cuisson supplémentaires.

- Un fouet pinceau dégraisseur peut être employé pour retirer le gras des plats mijotés en passant celui-ci à la surface. Par ailleurs, la nourriture peut-être réfrigérée et le gras figé peut ainsi être retiré et jeté, avant de réchauffer et de servir.

- Si vous souhaitez réduire la proportion de lipides de vos recettes, retirez des viandes autant de gras visible que possible, retirez la peau des volailles et égouttez le gras des viandes que vous faites revenir.

- De nombreux plats mijotés, comme les ragoûts, gagnent à refroidir et à être réfrigérés, puis réchauffés. Comme le dit le proverbe, un ragoût ou un chili con carne, c'est encore meilleur réchauffé.

- Si vous employez des aliments surgelés, laissez-les décongeler avant de les faire mijoter.

- Les recettes peuvent être préparées le soir précédant la cuisson. Faites revenir les ingrédients qui le nécessitent, puis ajoutez-les aux autres dans la casserole.
  Couvrez et réfrigérez. Lorsque vient le moment de la cuisson, placez la casserole dans la mijoteuse encore froide et ajoutez 30 minutes au temps de cuisson initialement prévu.

- Dans la plupart des cas, les haricots secs doivent tremper toute la nuit, être égouttés, rincés et égouttés à nouveau avant la cuisson. N'ajoutez pas de sel ou d'acidité aux haricots en cours de cuisson, cela les empêchera de se ramollir totalement.

ADAPTER VOS RECETTES TRADITIONNELLES AU MIJOTAGE:

- Pour les recettes qui ne nécessitent pas la fonction Faire revenir/sauter avant mijotage, réduisez la quantité de liquide d'au moins 50 % (à l'exception des soupes). Les liquides ne s'évaporent pas comme lors d'une cuisson traditionnelle, et vous vous retrouverez souvent avec une quantité de liquide bien plus importante que celle de départ.

- Les produits laitiers (lait, crème fraiche, certains fromages) se détériorent et caillent lors du mijotage. Remplacez-les par du lait concentré ou en poudre, ou ajoutez les produits laitiers lors des 30 dernières minutes de cuisson.

- Si votre recette nécessite des pâtes ou du riz cuits à l'avance, réduisez leur temps de cuisson et ajoutez-les au plat lors des 30 dernières minutes de cuisson.

- Les pâtes peuvent être cuites en fin de mijotage d'une recette.
  Passez à feu vif et ajoutez les pâtes lorsque le liquide commence à frémir.

8. Nettoyage et entretien

Tous les éléments amovibles passent au lave-vaisselle.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil et le bouton de réglage de la température, essuyez simplement à l'aide d'un linge propre et humide.
- Nettoyez la casserole et le couvercle à l'aide d'eau chaude savonneuse et rincez soigneusement, ou placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Séchez tous les éléments après chaque usage.
- Toute autre intervention doit être effectuée par un réparateur agrée.

NOTE: Si des résidus alimentaires collent ou brûlent sur la surface de la casserole, remplissez celle-ci d'eau chaude savonneuse et laissez tremper avant nettoyage.
S'il est nécessaire de récurer, employez un détergent non-abrasif ou un détergent liquide avec une éponge ou une brosse synthétique.

RANGEMENT

Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs avant rangement.
Rangez l'appareil dans son emballage ou dans un lieu propre et sec. Ne le rangez jamais lorsqu'il est brûlant ou humide. Pour le ranger, placez la casserole sur son socle et placez le couvercle sur la casserole. N'enroulez pas et ne serrez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil, mais repliez-le simplement.

Spécifications

No. du modèle	KSC-660
Alimentation électrique	230V 50Hz
Consommation électrique (cuisson)	350W
Poids (approx.)	3,5kg
Accessoires	câble électrique
Longueur du cordon	Approx. 0,95m

9. Service

Ce modèle dans la gamme de produit KeMar est recommandé pour une UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Son utilisation pour une raison commerciale annule la garantie.
Pour la réparation, nous vous recommandons de contacter le revendeur du produit. Sinon, chercher le concessionnaire le plus proche sur internet à l´adresse www.kemar.de et suivre les liens SERVICE & SUPPORT.

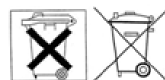
KeMar Gmbh
Département du service
Rohlfsstr.5
D-81929 Munich / Allemagne
Téléphone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Votre produit KeMar est conçu et fabriqué avec des matériels et des composants de qualité supérieure qui peuvent être recyclés et réutilisés.
Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques en fin de vie doivent être éliminés séparément des ordures ménagères.
Nous vous prions donc de confier cet équipement à votre centre local de collecte/recyclage.

Dans l´Union Européenne, il existe des systèmes sélectifs de collecte pour les produits électriques et électroniques usagés.

Aidez-vous à conserver l´environnement dans lequel nous vivons!
Les machines ou appareils électriques et électroniques contiennent fréquemment des matières qui, si elles sont traitées ou éliminées de manière inappropriée, peuvent s´avérer potentiellement dangereuses pour la santé humaine et pour l´environnement.
Cependant, ces matières sont nécessaires au bon fonctionnement de votre appareil ou de votre machine. Pour cette raison, il vous est demandé de ne pas vous débarrasser de votre appareil ou machine usagé avec vos ordures ménagères.

Garanties du vendeur - Conditions de la garantie



Cher Client,

Nos produits sont soumis à un contrôle très strict.
Néanmoins, si un produit acheté chez nous ne fonctionne pas correctement, nous en sommes vraiment désolés et vous demandons de contacter le service client dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous. Nous serons heureux de pouvoir vous aider par téléphone via notre Hotline.
En plus de la garantie légale, nous accordons une garantie sur tous nos produit achetés chez nous, selon les conditions indiquées ci-dessous.

Cela ne touche pas vos droits prévus par la loi.

1) La période de garantie est d’un an à compter de la date d’achat. La garantie est valide au sein de l’Union européenne et en Suisse.

2) Pendant la période de garantie, l’équipement présentant un défaut matériel ou de fabrication sera réparé ou remplacé selon notre choix.
Les équipements échangés ou leurs parties deviennent notre propriété. En aucun cas, la prestation de services couverts par la garantie ne prolongera la période couverte par la garantie, ni ne constituera le début d’une nouvelle période de garantie.

3) Les revendications de garantie doivent être déclarées immédiatement après avoir constaté le défaut, pendant la durée de validité de la garantie.

4) Afin de présenter une réclamation couverte par la garantie, il faut effectuer les étapes suivantes: Veuillez contacter le service client par e-mail, fax ou téléphone, pour que nous puissions vous envoyer un e-mail avec une étiquette d'affranchissement gratuit dans un fichier PDF. Utilisez cette étiquette d'expédition pour renvoyer gratuitement l'équipement défectueux à l'adresse indiquée avec la carte de garantie ci-dessous et la preuve d'achat originale.
Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez votre équipement réparé ou un nouvel équipement. Les frais d'envois seront payés par nous.

5) Les prétentions aux titre de la garantie sont exclues pour les dommages dus aux:

- utilisation abusive ou incorrecte
- exposition environnementale (humidité, chaleur, surtensions, poussière, etc.)
- non-respect des consignes de sécurité s'appliquant à l'équipement
- non-respect des instructions contenues dans le manuel
- utilisation de la force (par ex. coup, coup de pied, chute)
- intervention d'un service non autorisé par nous
- tentatives de réparation arbitraires
- envoi dans un emballage non adapté au transport

6) Nous proposons également de réparer les défauts ou les dommages subis par l'équipement qui ne sont pas (ou qui ne sont plus) couverts par la garantie, contre le remboursement des frais. Veuillez contacter le service client pour une offre individuelle.
Dans ce cas, les frais d'expédition seront à votre charge.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

CARTE DE GARANTIE

En cas de demande de garantie, veuillez contacter le service client indiqué ci-dessous. Détachez cette carte, remplissez-la clairement et lisiblement et renvoyez-la avec l'équipement défectueux et la preuve d'achat originale à l'adresse suivante :

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

Équipement / Nom de l'équipement :

Date d'achat : ________________________ (preuve d'achat incluse)

Description du défaut :

Nom :____

Rue :_____________________________________ Code postal / Ville_______________

Tél. :__________________________________ Fax :______________________________

Date :_____________________ Signature :____________________________________

KeMar GmbH n'assume aucune responsabilité en cas de dommages indirects ou consécutifs.
Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

IT

Contenuti: Pagina

IMPORTANTE

Duranti i primi minuti del primo utilizzo, potreste sentire un leggero odore o notare la presenza di fumo. Si tratta di un fatto normale, che dovrebbe scomparire nel giro di poco tempo. Dopo qualche altro utilizzo il fenomeno non si verificherà più.

CARATTERISTICHE

1 Coperchio in vetro lavabile in lavastoviglie
2 Maniglie a isolamento termico
3 Componenti in alluminio pressofuso lavabili in lavastoviglie
4 Struttura in acciaio inox spazzolato
5 Manopola controllo temperatura
6 Capacità di 6 litri



Gentile cliente,

Su nueva olla de cocción lenta le ayuda a preparar deliciosas comidas. La cocina es fácil de manejar y fácil de limpiar, debido a su olla interior-agua de fregar seguro.

Nel nostro sito web troverai ricette e consigli utili che ti introdurranno alla Arrocera.

All'interno sono presenti sistemi di sicurezza. Ti raccomandiamo di leggere attentamente le avvertenze e di utilizzare il prodotto nella maniera descritta all'interno del manuale, per evitare danni o ferite accidentali.

Conserva questo manuale per utilizzi futuri. Nel caso il prodotto venga ceduto, anche il presente manuale dovrà essere fornito.

 Indica il rischio di infortunio.

 Indica il rischio di infortunio dovuto ad elettricità.

 Indica il rischio di scottature e ustioni.

 Indica la presenza di informazioni aggiuntive.

1. Importanti indicazioni di Sicurezza

Utilizzo



E’ pensato esclusivamente per uso privato e non commerciale.
Il produttore non si assume responsabilità in caso di uso improprio causato dal mancato attenersi alle presenti istruzioni.
Per evitare rischi, solo il servizio clienti è autorizzato ad eseguire riparazioni.

Le precauzioni importanti descritte nel manuale devono essere seguite attentamente al fine di evitare incendi, scosse elettriche,
infortuni e/o danni materiali:



1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Usare manici e manopole.
3. Al fine di evitare incendi, scosse elettriche e infortuni, non immergere cavi elettrici, spine o qualsiasi altro dispositivo in acqua o altri liquidi.
4. L´uso di qualsiasi apparecchiature da parte o nelle vicinanze di bambini deve essere sottoposto ad attenta supervisione da parte di adulti.
5. Scollegare l’apparecchiatura dalla spina quando non viene utilizzata e prima delle operazioni di pulizia. Lasciare che l´apparecchiatura si raffreddi, prima di collegare o rimuovere componenti e prima di iniziare le operazioni di pulizia.
6. Non utilizzare l´apparecchiatura con cavi o spine deteriorati in seguito a malfunzionamenti o altri danneggiamenti. Restituire l´apparecchiatura ad un centro assistenza autorizzato per controlli, riparazioni o modifiche.
7. Al fine di evitare scosse elettriche, non inserire corpi estranei, come spine e cavi, nelle aperture.
8. L´uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o infortuni.
9. Non utilizzare all´aperto.

10. Non lasciare cavi sospesi sul bordo di tavoli o banchi, o a contatto con superfici calde.
11. Non posizionare l´apparecchiatura sopra o nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici caldi, né in forni riscaldati.
12. Si prega di fare estrema attenzione nel muovere apparecchiature contenenti olio o altri liquidi caldi.
13. Non pulire l´apparecchiatura con detergenti, lane d´acciaio o altri materiali abrasivi.
14. Collegare sempre prima la spina all´apparecchiatura e solo successivamente il cavo alla presa.
    Per scollegare, posizionare l´interruttore su „Off“ e poi togliere la spina dalla presa.
15. L´apparecchiatura è destinata esclusivamente all´uso per cui è stata concepita.
    Il prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
16. Utilizzare esclusivamente il voltaggio corretto.
17. Mantenere sempre la spina ben pulita.
18. Collegare l´apparecchiatura esclusivamente ad una singola presa elettrica.
19. Assicurarsi che la spina sia ben inserita all´interno della presa.
20. Non cercare di inserire o disinserire la spina con le ani bagnate..
21. Non toccare lo sfiato del vapore.
22. Maneggiare con cura il cavo di alimentazione.
23. Scollegare il cavo di alimentazione afferrando solamente la spina.
24. Non scuotere l´apparecchiatura afferrandola per la maniglia.
25. Non toccare la parte in metallo nel coperchio esterno o interno mentre l´apparecchio è in funzione o immediatamente dopo.
26. Non utilizzare l´apparecchiatura vicino a fiamme o luoghi umidi.
27. Non utilizzare l´apparecchiatura su superfici instabili o sensibili al calore.
28. Non toccare il Pulsante di apertura nel trasportare l´apparecchiatura.
29. Non usare contenitori interni diversi da quello fornito.
30. Non posizionare l´apparecchiatura vicino a pareti o mobili (a meno di 30 cm).
31. Non posizionare l´apparecchiatura in luoghi dove potrebbe essere raggiunta da schizzi di olio caldo di frittura, né in luoghi esposti a luce solare diretta.
32. Non coprire l´apparecchiatura in funzione con stracci o asciugamani.
33. Togliere tutte le sostanze estranee prima dell´uso.

2. Instruzioni per set cavi specia

A L´apparecchio ha un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di grovigli e incidenti dovuti ad un cavo troppo lungo.
B Sono disponibili delle prolunghe che devono essere utilizzate con cura.
C Se le prolunghe vengono utilizzate:
(1) La potenza elettrica nominale della prolunga deve essere pari o superiore a quella dell´apparecchiatura.
(2) La prolunga non deve poggiare sul ripiano, onde evitare che venga tirata dai bambini o che vi si inciampi.

Attenzionie  

Rischio di shock elettrico.

Utilizzare solo prese con messa a terra.

Non rimuovere le connessioni per la messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe causare danni permanenti, incendi o shock elettrici.

3. Prima dell’utilizzo  

Estrarre il prodotto dalla confezione. RISCHIO PER I BAMBINI – rischio di morte per soffocamento/ ingoio della confezione. Tenere la confezione lontana dalla portata dei bambini. E’ consigliabile disfarsene quanto prima.

Disconnettere la spina dalla presa.

Ripulire il contenitore con acqua calda ed un po’ di detergente prima di utilizzarlo. Asciugare il recipiente con un panno.

Non immergere in acqua i componenti elettrici.

4. Coperchio in vetro e pentola pressofusa

AVVERTENZE ED INFORMAZIONI UTILI 

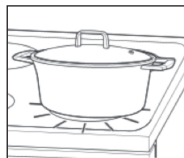
- Si raccomanda di maneggiare il coperchio e la pentola pressofusa con cura per garantirne la durata nel tempo.
- Si consiglia di evitare sbalzi di temperatura eccessivi ed improvvisi, non posizionare il coperchio caldo sotto l’acqua fredda o su una superficie umida.
- Fate attenzione a non fare urtare il coperchio contro il rubinetto o altre superficie dure.
- Non utilizzate il coperchio nel caso in cui sia scheggiato, rotto o molto graffiato.
- Non utilizzate detergenti abrasivi o pagliette metalliche.
- La pentola in alluminio pressofuso è resistente al calore del forno. Il coperchio no.
- Non scaldate mai la pentola pressofusa quando è vuota.
- Non mettete mai il coperchio o la pentola pressofusa dentro il forno a microonde o nel forno elettrico.
- Non poggiate mai il coperchio sopra la fiamma del gas o la piastra di cottura.
- Non utilizzate il coperchio o la pentola pressofusa sopra una graticola.

RIMOZIONE DEL COPERCHIO IN VETRO E DELLA PENTOLA PRESSOFUSA

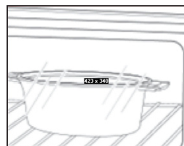
- Quando togliete il coperchio, inclinatelo in modo che l’apertura non sia rivolta verso di voi, così da evitare il rischio di scottarvi con il vapore.
- Durante la cottura, le maniglie della pentola pressofusa diventano molto calde.

Utilizzate sempre le presine da cucina ogni qual volta dovrete toccare, durante la cottura, una QUALSIASI parte dello slow cooker!

Sia il coperchio che la pentola pressofusa possono essere utilizzati sui fornelli.
(non adatto all‘induzione)



La pentola pressofusa può essere utilizzata nel forno.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:
lavate il coperchio e la pentola pressofusa con acqua calda saponata. Quindi risciacquate ed asciugate.

ATTENZIONE: per mettere e togliere il cibo dalla pentola pressofusa potete utilizzare utensili in metallo.

1. Aggiungete dell’olio nella pentola.
2. Fate riscaldare l’olio sul fornello a fuoco medio-alto.

AVVERTENZA: non riscaldate la pentola pressofusa quando è vuota per evitare di danneggiare la pentola o il piano di cottura stesso.

- Mettete dentro la pentola pressofusa gli alimenti da scottare.
- Una volta finito di scottare, poggiate con cautela la pentola pressofusa sulla sua base. Fate ora riferimento alla sezione “Come cuocere a fuoco lento”.

ROSOLARE/CUOCERE SAUTÉ

- Per rosolare o saltare utilizzate il componente metallico pressofuso, così come fareste con una casseruola o una padella sui fornelli: potete preparare una vasta gamma di ricette. Potete preparare un piatto veloce, facendo saltare gli ingredienti, oppure iniziare a rosolare direttamente nel tegame come primo passo per la preparazione dei piatti preferiti della famiglia che richiedono una cottura lenta.

- Per riscaldare gli alimenti dovete impostare la funzione “LOW” e mescolare sino a quando saranno caldi. Quindi selezionate la funzione “WARM” sulla manopola della temperatura e lasciate riscaldare sino a quando saranno pronti da servire.

ambiente	media temperature
Low	90-97°C
High	98-102°C
Keep Warm	70-77°C

6. Come cuocere a fuoco lento 

ATTENZIONE: Fattori di rischio per la sicurezza alimentare
prima di selezionare la funzione “WARM” il cibo deve essere caldo a sufficienza da evitare la proliferazione di batteri. La funzione “WARM” deve essere utilizzata soltanto dopo che la cottura degli alimenti è stata interamente completata. Non riscaldate il cibo con l’impostazione “WARM”. Se il cibo è stato cotto e subito dopo congelato, riscaldatelo impostando la funzione “LOW” o “HIGH” e, subito dopo, passate all’impostazione “WARM”.

COSA FARE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO: lavate il coperchio e la pentola pressofusa con acqua calda saponata. Risciacquate ed asciugate.

NOTA: per mettere e togliere il cibo dalla pentola pressofusa potete utilizzare utensili in metallo.

1. Inserite gli alimenti nella pentola pressofusa.
2. Mettete il coperchio sulla pentola pressofusa.

NOTA: la valvola di sfiato del vapore del coperchio non incide sul tempo di cottura.

3. Inserite la spina nella presa di corrente.
4. Impostate la manopola sulla temperatura desiderata per la cottura.
   Non cuocete utilizzando l’impostazione “WARM”.

La cottura lenta è perfetta per tutti quegli alimenti che richiedono un processo di cottura lungo o una bollitura lenta, come le zuppe, il brodo, lo stufato ed i fagioli secchi.
La cottura lenta è anche ideale per quelle parti della carne meno tenere ma più economiche, come la spalla, o per il brasato.

L’impostazione “LOW” è utilizzata spesso per tutti quegli alimenti che hanno bisogno di cuocere a lungo. Se dovete preparare un piatto la sera tardi selezionate la funzione “HIGH” per avere la garanzia che il cibo venga cotto. Selezionate la funzione “WARM” quando il cibo è completamente cotto.

Per riscaldare il cibo selezionate l’impostazione “LOW” e mescolate sino a quando tutti gli ingredienti si saranno riscaldati. Subito dopo selezionate l’impostazione “WARM” sulla manopola della temperatura e lasciate riscaldare fino a quando gli alimenti saranno pronti da servire.

7. Consigli utili

ROSOLARE/CUOCERE SAUTÉ

- Per far rosolare in maniera uniforme gli ingredienti è importante non riempire troppo a pentola. Il cibo deve poter cuocere in uno strato uniforme. Se dovete cuocere grandi quantità di cibo, è bene che le suddividiate e le cuociate separatamente.

- Mentre il cibo sta rosolando o sta venendo saltato, prima della cottura lenta, alcune sue parti potrebbero rilasciare una grande quantità di grasso. Per eliminare il grasso in eccesso utilizzate le presine da cucina per rimuovere la pentola dalla base e versare il grasso fuori dalla pentola. Riposizionate quindi la pentola sulla base e terminate la cottura.

- Durante la rosolatura della carne, potete usare i pezzetti di cibo rosolato che r imangono attaccati sul fondo della pentola per dare gusto e sapore ai piatti. Basterà semplicemente che versiate nella pentola una piccola quantità di acqua, di vino o di brodo e che, raschiando con un mestolo di legno, raccogliate i pezzetti rosolati. Questi andranno poi aggiunti nei piatti o nella salsa.

- Potete riscaldare il cibo selezionando l'impostazione "LOW". Mettete il cibo precotto nella pentola. Selezionate l'impostazione "LOW" e mescolate fino a quando tutti gli ingredienti si saranno riscaldati. Una volta che il cibo starà sobbollendo, selezionate l'impostazione "WARM" sulla manopola di controllo della temperatura, e fate andare fino a quando non sarà pronto da servire.

- Per riscaldare gli alimenti più densi, come lo stufato, potrebbe essere necessario aggiungere nella pentola una piccola quantità di liquido.

COTTURA LENTA

- Far rosolare gli alimenti prima di cuocerli a cottura lenta può conferire ai piatti cucinati una maggiore consistenza e sapore. Se però si ha poco tempo a disposizione, è poss-bile saltare questo passaggio ed aggiungere subito tutti gli ingredienti nella pentola facendoli cuocere a cottura lenta. Unica eccezione è la carne tritata, che deve essere sempre rosolata prima che la si possa cuocere a fuoco lento.

- Se si desidera adattare una ricetta tradizionale pensata per la cottura lenta in modo tale da includervi anche la rosolatura e la cottura sauté, potrebbe essere necessario aggiungere una maggiore quantità di liquido. Questo perché la cottura inizia a una temperatura più alta rispetto a quella che si avrebbe in uno slow cooker tradizionale. Le ricette che si possono realizzare sono diverse, vi raccomandiamo comunque di controllare il loro stato di preparazione a metà cottura.

- Per ottenere il miglior risultato riempite lo slow cooker per almeno un quarto, facendo attenzione a non riempirlo per più di tre quarti.

- Per fare in modo che gli ortaggi a radice, come le carote e le patate, si cuociano co-pletamente, assicuratevi di non tagliarli a fette più larghe di 5 centimetri. Ciò è partic-larmente importante per tutti quei piatti da cucinarsi a cottura lenta in meno di 6 ore.

- Gli ortaggi che si vogliono ottenere “croccanti” devono essere aggiunti durante gli ultimi 30 minuti di cottura per evitare che si cuociano troppo. Alcune erbe fresche, come il prezzemolo tritato o l’erba cipollina, devono essere aggiunte nei piatti prima di servirli.

- Se il coperchio viene rimosso mentre si cucina a cottura lenta, il calore si disperde, e ciò determina l’allungamento dei tempi di cottura. Ogni qualvolta viene rimosso il coperchio si devono mettere in conto, in media, 15-20 minuti in più per la cottura.

- È possibile eliminare il grasso rilasciato dal cibo cucinato a cottura lenta passandovi sopra un apposito pennellino rimuovi-grasso. In alternativa, è possibile raffreddare il cibo in modo tale che il grasso si rapprenda e possa essere rimosso e gettato prima di riscaldare e servire in tavola.

- Se desiderate diminuire la quantità di grasso presente nelle ricette, dovete rimuovere dalla carne la maggior quantità possibile di grasso visibile, togliere la pelle dal pollame e versare via il grasso prodotto dalla rosolatura della carne.

- Molti alimenti tipicamente cucinati a cottura lenta, come lo stufato, traggono giov-mento dal processo di raffreddamento, congelamento e, quindi, riscaldamento: come si suol dire, lo stufato e il chili sono sempre migliori il giorno dopo.

- Se si utilizzano alimenti surgelati, scongelarli completamente prima di cuocerli a cottura lenta.

- Gli ingredienti delle ricette da cucinare possono essere già preparati prima della cottura. Se necessario, fate rosolare gli alimenti e uniteli al resto degli ingredienti nella pentola. Coprite e mettete in frigorifero. Quando siete pronti per iniziare la cottura, posizionate la pentola nello slow cooker freddo e aggiungete 30 minuti al tempo di cottura previsto.

- Nella maggior parte dei casi, i fagioli secchi devono essere lasciati a bagno durante la notte ed in seguito asciugati, risciacquati e asciugati nuovamente prima della cottura. Non aggiungete sale o ingredienti acidi durante la cottura perché, così facendo, ostacolereste il completo ammorbidimento dei fagioli.

ADATTARE LE RICETTE TRADIZIONALI ALLA COTTURA LENTA:

- Per tutte quelle ricette che non prevedono la cottura sauté o la rosolatura prima della cottura lenta, riducete la quantità dei liquidi di cottura di almeno il 50% (fatta eccezione per le zuppe). I liquidi non evaporano come avviene nella cottura tradizionale e, espesso, alla fine rimane molto più liquido di quello che vi era stato aggiunto all'inizio.

- Durante la cottura lenta i latticini (latte, panna ed alcuni formaggi) si scompongono e coagulano. Sostituiteli con latte in scatola condensato e latte scremato in polvere o aggiungete i latticini negli ultimi 30 minuti della cottura.

- Se la ricetta richiede pasta o riso precotti è bene farli cuocere meno ed aggiungerli nella pentola soltanto negli ultimi 30 minuti di cottura lenta.

- La pasta può essere cotta al termine della preparazione di una ricetta a cottura lenta. Selezionate l'impostazione "High" e, quando il liquido sobbolle, aggiungete la pasta.

8. Pulizia e manutenzione

Tutti i componenti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

- Scollegate la pentola e lasciatela raffreddare completamente prima di pulirla.
- Non immergete la pentola nell'acqua o in altri liquidi.
- Per pulire la sua superficie e la manopola della temperatura utilizzate semplicemente un panno umido.
- Lavate la pentola ed il coperchio con acqua calda saponata e risciacquate accuratamente. Oppure mettetela nella griglia superiore della lavastoviglie.
- Asciugate tutti i componenti prima di ogni utilizzo.
- Qualsiasi altra operazione deve essere eseguita da personale del servizio di assistenza tecnica autorizzata.

AVVERTENZA: qualora rimanessero piccoli residui di cibo o parti bruciacchiate attaccate alla superficie della pentola, riempite la pentola con dell'acqua calda saponata e lasciatela a bagno prima di pulirla. Laddove si rendesse necessario strofinare, utilizzate detergenti non abrasivi o detergenti liquidi con una spugnetta di nylon o una spazzola.

CONSERVAZIONE

Assicuratevi che tutti i componenti siano asciutti e puliti prima di rimettere la pentola al suo posto. Conservate la pentola nella sua confezione o in un luogo asciutto e pulito. Non riponete mai la pentola se ancora calda o umida. Per riporla, sistemate la pentola sopra alla sua base e mettete il coperchio sopra alla pentola. Non avvolgete il cavo di alimentazione attorno alla pentola in maniera troppo serrata, lasciatelo un po' lento.

NOTE

Modello N.	KSC-660
Alimentazione	230V 50Hz
Consumo energetico (Cottura)	350W
Peso (ca.)	3,5kg
Accessori	cavi elettrici
Lunghezza cavo	Approx. 0,95m

9. Assistenza

Questo modello di KeMar è destinato SOLO AD USO DOMESTICO. Se utilizzato per attività commerciali la garanzia non avrà validità.
Per ottenere assistenza, consigliamo di rivolgervi al rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto. Qualora ciò non fosse possibile, cercate su Internet il centro di assistenza più vicino visitando la pagina Web all´indirizzo www.kemar.de, seguite i link – Service & Support.

KeMar GmbH
Servizio di Assistenza
Rohlfsstr. 5
D-81929 Monaco / Germania
Telefono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Il vostro prodotto KeMar è stato costruito da materiali e componenti di alta qualità, che sono riutilizzabili o riciclabili.
Prodotti elettrici ed elettronici portando questo simbolo alla fine dell´uso devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti casalinghi.
Vi preghiamo di smaltire questo apparecchio al deposito comunale.

Nell´Unione Europea esistono sistemi di raccolta differenziata per prodotti elettrici ed elettronici.

Aiutateci a conservare l´ambiente in cui viviamo!

Garanzia del venditore - Termini della garanzia

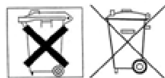
Gentile Cliente,

i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.
Se tuttavia una pentola elettrica multifunzione/ per la prodotto acquistata da noi non funziona correttamente, ci dispiace molto e le chiediamo di contattare il Servizio Clienti indicato più in basso. Saremo ben lieti di aiutarla telefonicamente tramite la linea diretta menzionata precedentemente.
Oltre alla garanzia legale, applichiamo una garanzia su tutte le pentole elettriche multifunzione/ per la prodotto acquistate da noi, secondo le disposizioni dettate più in basso.

Essa non rappresenta un limite ai vostri diritti legali.

1) Il periodo di garanzia è di un anno a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida nell'ambito dell'Unione Europea e in Svizzera.

2) Nel periodo di garanzia, gli apparecchi difettosi a causa dei materiali adoperati o per problemi di fabbricazione saranno riparati o rimpiazzati a vostra scelta.
I dispositivi o le parti dei dispositivi cambiati diventeranno di nostra proprietà. Il servizio di garanzia non prolungherà il periodo di garanzia, né attiverà una nuova garanzia.



3) I reclami coperti da garanzia vanno effettuati immediatamente dopo aver riscontrato il difetto, entro il periodo di garanzia.

4) Per effettuare reclami coperti da garanzia, è necessario seguire questi passaggi: contattare il Servizio Clienti tramite e-mail, fax o telefono, di modo che possiamo che possiamo inviarle una targhetta di spedizione affrancata in un file pdf. Lei deve utilizzare questa targhetta di spedizione per inviare l'apparecchio difettoso, senza affrancatura, all'indirizzo di servizio dato, includendo la carta di garanzia e lo scontrino originale d'acquisto. Se il difetto fa parte di quelli coperti da garanzia, riceverà l'apparecchio riparato o un apparecchio nuovo. I costi di spedizione per la restituzione saranno a nostro carico.

5) I reclami coperti da garanzia non verranno accettati nel caso il danno sia dovuto a:
- Uso improprio o scorretto
- Esposizioni ambientali (all’umidità, al caldo, a sovratensione, a polvere, ecc.)
- Al fatto di non aver seguito le precauzioni di sicurezza applicabili all’apparecchio.
- Al fatto di non aver seguito le istruzioni scritte sul manuale.
- All’utilizzo della forza (es. colpi, calci, cadute)
- A interferenze da parte di un indirizzo di servizio non autorizzato da noi
- A tentativi arbitrari di riparazione
- A spedizione in un imballaggio non adatto al trasporto

6) Ci offriamo anche di riparare i difetti o i danni all’apparecchio che non sono (o non sono più) coperti da garanzia, con un rimborso dei costi da parte sua. La preghiamo di contattare il Supporto Clienti per ottenere un’offerta individuale.

In questo caso, i costi di spedizione sono a suo carico.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

CARTA DI GARANZIA

In caso di reclamo coperto da garanzia, la preghiamo di contattare il Servizio Clienti qui specificato. Stacchi la carta, la completi in maniera chiara e leggibile e ce la invii, assieme all'apparecchio difettoso e allo scontrino originale, al seguente indirizzo:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

parecchio/ Nome dell'articolo:

Data dell'acquisto:________________________ (Scontrino incluso)

Descrizione del difetto:

Nome:____

Via:____________________________________ **Codice postale/ Località**_____________

Telefono:_________________________________ **Fax:**____________________________

Data:_____________________ **Firma:**____

La KeMar GmbH non si fa carico dei danni accidentali o consequenziali. Dettagli tecnici sono soggetti a modifiche anche senza preavviso.

ES

Indice: Pagína

IMPORTANTE

Durante los primeros minutos del uso inicial, es posible que usted note humo y/o un ligero olor. Es algo normal y debería desaparecer rápidamente. Tras un par de usos más, no volverá a ocurrir.

CARACTERÍSTICAS

1 Tapa de cristal apta para el lavavajillas
2 Asas frías al tacto
3 Inserto de aluminio fundido apto para el lavavajillas
4 Carcasa de acero inoxidable satinado
5 Perilla de control de temperatura.
6 6 litros de capacidad



¡Estimado cliente!

Su nueva estufa Arrocera le ayuda a preparar comidas deliciosas en un instante. La Arrocera es fácil de manipular y fácil de limpiar debido a su olla interna con revestimiento antiadherente.

En nuestro sitio Web encontrará recetas y consejos útiles para una introducción fácil.

Este artículo tiene aparatos de seguridad integrados. No obstante usted debe leer las instrucciones de seguridad atentamente y solo use el artículo como se describe en este manual para evitar lesiones o daños indirectos.

Guarde este manual para uso posterior. En caso de que el artículo sea pasado, se tiene que pasar este manual también.


Este signo le advierte del riesgo de lesiones.


Este signo le advierte del riesgo de lesiones debido a electricidad.


Este signo le advierte del riesgo de quemaduras o escaldaduras.


Este signo marca información adicional.

1. Cuestiones de Seguridad importantes

Uso Previsto 

Está diseñada exclusivamente para el hogar privado y no está previsto para propósitos comerciales.
El fabricante no acepta ninguna responsabilidad en caso de uso indebido causado por no observar este manual de instrucciones.
Para evitar peligros, solo servicio al cliente está autorizado para realizar reparaciones al artículo.

Se deben seguir cuidadosamente todas las precauciones importantes descritas en esta sección para evitar la posibilidad de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños materiales:



1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies CALIENTES. Utilice las asas o mangos.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o los utensilios en agua u otro liquido.
4. Se deberá vigilar atentamente si el aparato se utiliza cerca de niños.
5. Desenchufe la unidad cuando no la utilice y antes de limpiarla. Permita que se enfrié antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un servicio de reparación autorizado para que lo examine, lo repare o lo ajuste.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, no introduzca objetos extraños como, por ejemplo, alfileres o alambres en ninguna abertura.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede producir incendios, descargas eléctricas o daños personales.
9. No lo use en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue sobre cantos de mesas o de mostradores o que esté en contacto con superficies calientes.

11. No coloque el aparato encima o cerca de cocinas de gas o eléctricas o dentro un homo caliente.
12. Tenga especial precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
13. No limpie el aparato con limpiadores, estropajos metálicos u otro material abrasivo.
14. Enchufe siempre primero el cable al aparato y luego a la toma de pared.
    Para desconectarlo, gire el interruptor hasta la posición „OFF“ y luego desenchufe el cable de la toma de pared.
15. No utilice el aparato para otras funciones. Este producto está diseñado solamente para uso doméstico.
16. Utilice únicamente el voltaje apropiado de corriente eléctrica alterna.
17. Mantenga siempre limpio el enchufe.
18. Enchufe el aparato en una toma eléctrica individual.
19. Asegúrese de que el enchufe está siempre firmemente insertado en la toma de corriente.
20. No intente enchufar o desenchufar el aparato con las manos mojadas.
21. No toque la válvula de vapor.
22. No manipule bruscamente el cable de alimentación.
23. Tire únicamente de la clavija para desenchufar el cable de alimentación.
24. No sacuda el aparato agarrándolo por el asa.
25. No toque la parte metálica del interior de la tapa o la tapa interior durante el funcionamiento o justo después de utilizar el aparato.
26. No utilice el aparato cerca de Ilamas o zonas húmedas.
27. No utilice el aparato en superficies inestables o no resistentes al calor.
28. No toque el botón Lid Release al transportar el aparato.
29. No utilice un cazo interior diferente del suministrado.
30. No sitúe el aparato cerca de paredes o muebles (alrededor de 30 cm).
31. No coloque el aparato en sitios donde el aceite caliente pueda salpicar el aparato o onde el aparato esté expuesto a la luz directa del sol.
32. No sitúe paños o toallas sobre el aparato durante su funcionamiento.
33. Elimine las sustancias ajenas antes de usar los aparatos.

2. Instrucciones del cable especial

A Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable más largo.
B Los cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse con cuidado.
C Si se utiliza el cable de extensión:
(1) La potencia eléctrica marcada en el cable de extensión deberá ser al menso tan alta como la del aparato.
(2) El cable más largo deberá colocarse de manera que no pase por la encimera o por lugares en los que los niños puedan tirar de él o pisarlo.

¡ADVERTENCIA!  

Riesgo de descarga eléctrica.

Solo use tomas conectadas a tierra.

No quite la conexión a tierra.

No use ningún adaptador.

No use ningún cable de extension.

De no observar estas instrucciones puede resultar en lesiones letales, fuego o descarga eléctrica.

3. Antes del primero uso  

Saque la unidad del embalaje. PELIGROS PARA LOS NIÑOS – riesgo de muerte debido a asfixia/tragado del embalaje. Mantener el embalaje fuera de alcance de los niños. Deséchelo inmediatamente.

Desconecte el enchufe del tomacorriente.

Limpie el contenedor con agua caliente y un poco de detergente antes del primer uso. Seque la olla con un paño.

¡No sumerja componentes eléctricos en el agua!

4. Olla de metal fundido con tapa de cristal

PRECAUCIONES E INFORMACIÓN 

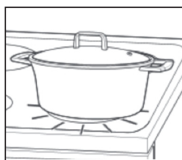
- Maneje con cuidado la tapa de cristal y la olla de metal para prolongar su vida útil.
- Evite que la tapa sufra cambios de temperatura extremos y repentinos. Por ejemplo: no introduzca la tapa caliente en agua fría ni la deje sobre una superficie húmeda.
- Procure no golpear la tapa contra el grifo u otras superficies duras.
- No utilice la tapa si está desportillada, agrietada o excesivamente arañada.
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.
- La olla metálica es apta para el horno. La tapa no.
- No caliente nunca la olla metálica mientras esté vacía.
- No introduzca nunca la tapa ni la olla metálica en un microondas o en un horno tostador.
- No ponga nunca la tapa directamente sobre un fogón o una placa de cocina.
- No utilice nunca la tapa ni la olla de metal en una parrilla.

RETIRAR LA TAPA DE CRISTAL Y LA OLLA DE METAL

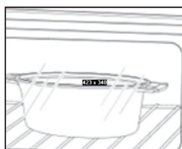
- Al retirar la tapa, inclínela de modo que la abertura no quede frente a usted. Así evitará quemarse con el vapor.

Las asas metálicas de la olla se calientan mucho durante la cocción.
Utilice siempre guantes de horno al manipular CUALQUIER parte de la olla durante la cocción.

La tapa y la olla metálica son aptas para placas de cocina.
(Non apto para inducción!)



La olla metálica es apta para el horno.



5. Cómo soasar en la olla metálica 

ANTES DEL PRIMER USO:
lave la tapa y la olla metálica con agua jabonosa caliente.
Aclare y seque.

NOTA: puede usar utensilios metálicos para introducir y sacar alimentos de la olla.

1. Añadir aceite a la olla metálica.
2. Calentar a fuego medio o alto.

ATENCIÓN: no caliente la olla metálica cuando esté vacía, ya que la superficie de cocción y/o la olla podrían dañarse.

- Introducir el alimento a soasar en la olla metálica.
- Cuando el alimento esté listo, coloque con cuidado la olla en su base.
  Pase a la sección “Cómo cocer lentamente”.

DORAR/SALTEAR

- Para dorar o saltear, puede utilizar el inserto metálico como lo haría con una sartén, colocándolo al fuego para preparar diversas recetas. Saltee o dore rápidamente un alimento en la olla metálica como primer paso para estofados o sus recetas favoritas de cocción lenta.

- Para recalentar alimentos, utilice el ajuste “LOW” y remueva hasta que todos los ingredientes se hayan calentado por completo. Entonces, seleccione el ajuste “WARM” en el control de temperatura hasta que el alimento esté listo para servirse.

ajuste	promedio temperaturas
Low	90-97°C
High	98-102°C
Keep Warm	70-77°C

6. Cocer lentamente 

ADVERTENCIA: riesgos para la seguridad alimentaria
El alimento debe calentarse lo suficiente para prevenir el crecimiento bacteriano antes de utilizar el ajuste "WARM". La opción "WARM" solo debe usarse una vez que la receta se haya cocinado por completo. No recaliente la comida con el ajuste "WARM".
Si la comida se ha cocinado y luego refrigerado, recaliéntela con los ajustes "LOW" o "HIGH" y, a continuación, cambie a "WARM".

ANTES DEL PRIMER USO: lave la tapa y la olla metálica con agua jabonosa caliente. Aclare y seque.

NOTA: puede usar utensilios metálicos para introducir y sacar alimentos de la olla.

1. Introduzca el alimento en la olla metálica
2. Coloque la tapa en la olla.

NOTA: el orificio de ventilación de la tapa no afectará al tiempo de cocción.

3. Conecte el enchufe a la toma de corriente. No utilice el ajuste "WARM" para cocinar.

La cocción lenta es perfecta para alimentos que requieren una prolongada cocción lenta, como sopas, caldos, guisos y legumbres secas. La cocción lenta también es ideal para los cortes de carne más recios y baratos, como la paleta o la carne estofada.

El ajuste "LOW" se utiliza generalmente para recetas que necesitan una cocción más prolongada. Si prepara la receta a última hora, seleccione el ajuste "HIGH" para asegurarse de que la comida esté lista a tiempo. Seleccione "WARM" cuando la comida se haya cocinado por completo.

Para recalentar alimentos, utilice el ajuste "LOW" y remueva hasta que todos los ingredientes se hayan calentado por completo. Entonces, seleccione el ajuste "WARM" en el control de temperatura hasta que el alimento esté listo para servirse.

DORAR/SALTEAR

- Para un dorado uniforme, es importante no llenar la olla en exceso. El alimento debe cocinarse en una capa uniforme. Si es necesario, cocine porciones más grandes por partes.

- Al dorar y saltear alimentos antes de la cocción lenta, algunos ingredientes pueden producir una gran cantidad de grasa. Para eliminar el exceso, utilice guantes de horno para retirar la olla de su base y vierta la grasa por el borde de la olla.
  Devuelva la olla a su base y termine de cocinar.

- Al dorar carne, los restos que queden en el fondo de la olla puede usarse para dar sabor al plato. Simplemente, añada una pequeña cantidad de líquido (como agua, vino o caldo) a la olla y rasque los restos tostados del fondo con una cuchara de madera. Déjelos en la olla para incorporarlos al plato o a la salsa.

- Se pueden recalentar alimentos con el ajuste “LOW”. Introduzca el alimento precocinado en la olla. Seleccione “LOW” y remueva hasta que todos los ingredientes se hayan calentado por completo. Una vez que la comida esté cociendo, seleccione el ajuste “WARM” en el control de temperatura hasta que esté lista para servirse.
- Para platos más densos, como guisos, puede ser necesario añadir a la olla una pequeña cantidad de líquido durante el recalentado.

COCCIÓN LENTA

- Dorar los ingredientes antes de la cocción lenta puede dar más sabor y textura al plato terminado. Si no dispone de tiempo, sáltese este paso y añada todos los ingredientes a la olla para la cocción lenta. La única excepción es la carne picada, que debe dorarse siempre antes de la cocción lenta.

- Al variar una receta tradicional de cocción lenta para que incluya dorado/salteado, p-dría ser necesario aumentar la cantidad de líquido. Esto es debido a que la cocción se inicia a una temperatura mayor de como lo haría en una olla de cocción lenta tradicional. Las recetas varían, pero recomendamos revisar la preparación a mitad de la cocción.

- Para obtener los mejores resultados, llene la olla de cocción lenta al menos un cuarto de su capacidad, pero sin sobrepasar los tres cuartos.

- Para asegurar que las raíces como zanahorias y patatas se cocinen por completo, córtelas en trozos de no más de 5 centímetros. Esto es especialmente importante para platos que requieran una cocción lenta de menos de 6 horas.
- Las verduras “tiernas pero crujientes” deben añadirse durante los últimos 30 minutos de cocción para evitar que se cocinen en exceso. Algunas hierbas frescas como perejil o cebollino picados deben añadirse a los platos justo antes de servirlos.

- Retirar la tapa durante la cocción lenta deja escapar el calor, lo que hace necesario aumentar el tiempo de cocción. Cada vez que retire la tapa, calcule entre 15-20 min-tos más de cocción.

- Se puede usar un pincel para eliminar la grasa separada durante la cocción pasándolo por la superficie. Como alternativa, la comida puede refrigerarse para retirar la grasa solidificada antes de recalentar y servir.

- Si desea reducir el nivel de grasa de las recetas, elimine tanta grasa visible como sea posible de las carnes rojas y la piel de las aves, y escurra la grasa que suelte la carne al dorarse.

- Muchos alimentos cocinados lentamente, como los guisos, mejoran al enfriarse y refrigerarse, antes de recalentarlos de nuevo. Como reza el dicho: los guisos y el chile siempre están mejor al día siguiente.

- Si utiliza ingredientes congelados, descongélelos por completo antes de cocinarlos.

- Las recetas pueden prepararse la noche antes. Dore los ingredientes si es necesario y combínelos con el resto de ingredientes en la olla. Tape y refrigere.
  Cuando vaya a cocinar, coloque la olla en el aparato de cocción lenta y añada 30 minutos al tiempo de cocción previsto.

- En la mayoría de los casos, las legumbres secas deben dejarse en remojo toda la noche, escurrirse, aclararse y volver a escurrirse antes de su cocción.
  No añada sal ni ningún ácido a las legumbres al cocinar, ya que eso evitará que se ablanden por completo.

ADAPTE SUS RECETAS TRADICIONALES A LA COCCIÓN LENTA:

- Para recetas que no requieran la función Dorado/Salteado antes de la cocción lenta, reduzca el líquido de cocción al menos hasta el 50 % (las sopas son una excepción). Los líquidos no se evaporan como en la cocción tradicional y, la mayor parte de las veces, acabará con mucho más líquido del que tenía al principio.

- Los productos lácteos (leche, crema agria y algunos quesos) se descompondrán y cuajarán durante la cocción lenta. Sustitúyalos por leche evaporada enlatada o leche en polvo desnatada, o añada los productos lácteos durante los últimos 30 minutos de cocción.

- Si su receta necesita pasta o arroz precocinados, no los cocine por completo y añádalos a la olla durante los últimos 30 minutos de cocción.

- La pasta puede cocerse al final de la receta de cocción lenta. Cambie a “HIGH” y, cuando el líquido comience a hervir, añada la pasta.

8. Limpieza y mantenimiento

Todas las partes desmontables son aptas para el lavavajillas.

- Desenchufe la unidad y déjela enfriar por completo antes de su limpieza.
- Nunca sumerja la unidad en agua u otros líquidos.
- Para limpiar la carcasa y la perilla de control de temperatura, utilice un paño limpio humedecido.
- Lave la olla de cocción y la tapa con agua jabonosa caliente y aclárelas bien. O introdúzcalas en la bandeja superior del lavavajillas.
- Seque todas las partes tras cada uso.
- Cualquier otro servicio debe ser efectuado por un representante autorizado del servicio técnico.

NOTA: si quedan residuos pegados o quemados en la superficie de la olla, llénela con agua jabonosa caliente y déjela en remojo antes de limpiarla. Si es necesario frotar, utilice un limpiador no abrasivo o un detergente líquido con una esponja de nailon o un cepillo.

ALMACENAJE

Asegúrese que todas las partes estén limpias y secas antes de guardarlas. Guarde el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco. Nunca lo guarde mientras esté caliente o húmedo. Para su almacenaje, sitúe la olla de cocción en la base y coloque la tapa en la olla. Nunca enrolle el cable con fuerza en torno al aparato; manténgalo recogido sin apretar.

ESPECIFICACIONES

N° de modelo	KSC-660
Fuente de alimentación	230V 50Hz
Consumo energético (cocción)	350W
Peso (aprox)	3,5kg
Accesorios	cavi elettrici
Longitud del cable	Approx. 0,95m

9. Servicio

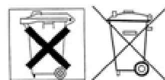
Este modelo de la gama de KeMar se recomienda SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
El uso para capacidad comercial extinguirá esta garantía.
Para obtener el servicio de mantenimiento, se aconseja contactar con el distribuidor en el que compró el producto. Si esto no fuese posible, contacte con el proveedor más cercano utilizando la página web www.kemar.de y siguiendo los enlaces SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfsstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Los productos KeMar están diseñados y fabricados con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.
Este símbolo significa que el equipo eléctrico y electrónico, al final de su ciclo de vida, no se debe desechar con el resto de residuos domésticos.
Por favor, deposite su viejo „equipo electrónico“ en el punto de recogida de residuos o contacte con su administración local.

En la Unión Europea existen sistemas de recogida específicos para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
Por favor, ayúdenos a conservar el medio ambiente!

Garantía del vendedor- Condiciones de la garantía



Estimado cliente,

Nuestros productos están sometidos a controles de calidad estrictos.
Si, a pesar de ello, una producto con nosotros no funciona correctamente, lo lamentamos profundamente y le pedimos contactar el servicio de atención al cliente indicado a continuación. Será un placer atenderle por teléfono a través del servicio de atención descrito anteriormente. Además de la garantía legal, proveemos una garantía en todas las productos nosotros, de acuerdo a las condiciones mencionadas a continuación.

Esto no representa una limitante a sus derechos legales.

1) El período de garantía es de un año a partir de la fecha de compra. La garantía es válida en la Unión Europea y Suiza.

2) Durante el período de garantía, los dispositivos que muestren defectos debidos a materiales o manufactura deficientes, serán reparados o reemplazados a nuestro juicio.
Los dispositivos o partes de dispositivos intercambiados son de nuestra propiedad.
Los servicios de garantía no prolongan el período de garantía, ni generan un nuevo período de garantía.

3) Las reclamaciones de garantía deben realizarse inmediatamente después del descubrimiento del defecto, durante el período de garantía.

4) Con la finalidad de darle validez a una reclamación en el marco de la garantía, las etapas siguientes son necesarias:
Contactar el servicio de atención el cliente por correo electrónico, fax o teléfono, para que le podamos enviar una etiqueta de envío en formato pdf. Utilice esta etiqueta para enviar el dispositivo defectuoso, libre de coste, a la dirección de servicio indicada, incluyendo la tarjeta de garantía anexa, así como su justificante de compra original. Si el defecto está cubierto por nuestros servicios de garantía, recibirá su dispositivo reparado o uno nuevo. Los gastos de envío de vuelta serán cubiertos por nosotros.

5) Las reclamaciones con garantía no son cubiertas en caso de daños debidos a:
- Uso abusivo o incorrecto
- Exposición a un riesgo ambiental (humedad, calor, sobre voltaje, polvo, etc.)
- Fallas derivadas al incumplimiento de las precauciones de seguridad aplicables al dispositivo
- Fallas derivadas del incumplimiento al manual de usuario
- Uso de fuerza (ej. golpe, patada, caídas)
- Interferencia de un servicio de reparación no autorizado por nosotros
- Intentos de reparación arbitrarios
- Envío en embalaje no apto para el transporte

6) Le proponemos igualmente un servicio de reparación de defectos o daños a los dispositivos que no están cubiertos por la garantía (o fuera de plazo), contra reembolso de los costes. Favor de contactar el servicio de atención al cliente para una propuesta personalizada.

En este caso, los gastos de envío quedarán a su cargo.

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfsstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

TARJETA DE GARANTÍA

En el caso de una reclamación en garantía, favor de contactar el servicio de atención al cliente aquí mencionado. Desprenda la tarjeta, rellénela de forma clara y legible y envíela de vuelta, adjunta al dispositivo defectuoso y al justificante de compra original, a la dirección siguiente:

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfsstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Dispositivo/ Nombre del artículo:

Fecha de compra:________________________ (Justificante de compra incluido)

Descripción del defecto:

Nombre y Apellido:____

Calle:__________________________________**Código postal/ Localidad**_____________

Teléfono:__________________________________ **Fax:**____________________________

Fecha:_____________________ **Firma:**____

KeMar Ltda. no acepta responsabilidad por daños indirectos o consecuentes.
Los datos técnicos están sujetos a cambios sin aviso.



PREMIUM SLOW COOKER

KSC-660